



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

DOLMALAR VE SARMALAR

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Dolmalar ve sarmalar, Türk mutfakına has yemeklerdir. Dolma ve sarma kelimeleri Türk mutfakının geniş bir coğrafyaya hediye ettiği iki kelimedir.

Dolmalar ve sarmalar eski Osmanlı coğrafyasındaki pek çok ülkenin mutfakına Türkçe adıyla geçmiş, hatta Osmanlı sınırlarının ötesindeki mutfakları bile etkilemiştir. Bugün İsveç'ten Polonya'ya, Balkan ülkelerinden Mağrip ülkelerine, Ortadoğu'dan Orta Asya'ya kadar uzanan çok geniş bir coğrafyada dolma ve sarma yemekleri vardır ve çoğunlukla Türkçeden alıntı kelimelerle anılırlar.

Et ve sebzenin bir arada yorumlandığı dolmalar, Osmanlı mutfak kültüründen miras kalan ince lezzetlerdir. 1539 yılında düzenlenen sünnet şenliğinde misafirlere, diğer yemekler yanında patlıcan ve asma kabağı dolmaları da ikram edilmiştir. 19. yüzyılda Topkapı Sarayı'nda hekim tarafından mutfaklarda pişirilmesi önerilen yemekler arasında patlıcan dolması, koruklu kabak dolması, soğan dolması ve elma dolması vardır. 19. yüzyıla ait narh listelerinde, patlıcan ve kabak dolmaları ile lahanaya ve asma yaprağı sarmaları İstanbul lokantalarında satılan yemekler arasında sıralanır.

Dolma sözcüğü eski Türkçe, Uygur dilinde tol kökeninden gelen dolu kelimesinden türemiştir. Balkabağından sakız kabağına, patlıcan, biber, domates başta olmak üzere oyulabilen tüm sebzelerin, hatta ayva, kuru erik, elma, kavun gibi meyvelerin dolması yapılır. Bütün kuzu dolmaları yanında piliç, hindi gibi kümes hayvanları dolmaları ile uskumru, midye ve kalamar dolmaları gibi çeşitli balık ve deniz mahsullerinin kullanıldığı ürünler, teknik olarak aynı dolma kültürünün uzantısıdır.

Sarma, asma yaprağından lahanaya, sebze ve meyve yapraklarından yabancı otlara dek pek çok yaprak türüne sarılarak yapılan yemeklere verilen genel bir addır. Dolma ve sarmaların çeşitlenmeleri çoktur; etli, etsiz, pırlıçlı, bulgurlu pek çok çeşidi yapılır, zeytinyağılıları ise ayrı bir zenginlik oluşturur. İstanbul'da ve Anadolu'nun kimi yerlerinde sarmalara, özellikle de zeytinyağılı olanlara dolma dense de isimlendirme için genellikle sarma sözcüğü kullanılır.

Anadolu'nun çeşitli yörelerinde bahar aylarında doğadan toplanan ebeğümeci, labada gibi yabancı otlardan, ya da fasulye yaprağı, dut, ayva, kiraz yaprakları gibi meyve ağaçlarının körpe yapraklarından sarma yapılabilir. Etli sarmalarda iç harcın içine bakla veya kırık nohut eklemek ya da sarmaları tencereye dizirken altına bir kat pırlzola koymak, aralara can eriğı, kuru mürdüm eriğı pestili yerleştirmek gibi farklılıklar dikkati çeker. Zeytinyağılı sarmalarda ise harç içine yaprak sarmada vişne, lahanaya sarmada haşlanmış kestane veya birer adet midye eklemek gibi farklı uygulamalar vardır.

Dolma ve sarma harcında, etli veya etsiz olmasına bakılmaksızın bir miktar pırlıç veya bulgur bulunur. Özellikle etli dolmalar için kırık pırlıç veya bulgur tercih edilir. Zeytinyağılı dolmalarda ise iç harcın tane tane olabilmesi için pilavlık pırlıç kullanılabilir. Kırık pırlıç kullanmak ekonomik olmanın yanı sıra lezzet ve kıvam açısından da daha uygundur. Özellikle etli dolmalarda kırık pırlıcin içindeki nişasta dolma suyuna daha rahat geçer, böylece hem pırlıcin bağlayıcı ve kıvam koyulaştırıcı özelliğı daha etkin hale gelir hem de kıymanın lezzeti pırlıç tarafından daha kolay emilir.

Dolmalar hem yaş hem de kuru sebzelerle hazırlanabilir. Kuru patlıcan, kuru kabak, kuru acur, kuru biber veya kuru domates özellikle Doğı Akdeniz ve Güneydoğı Anadolu bölgelerinde dolma yapımında kullanılır. Bu bölgelerde etli veya etsiz dolma ve sarmalar kırmızıbiber, nar ekşisi, sumak ekşisi, turunç ekşisi gibi acı ve ekşi tatlarla birleştirilir. Dolma ve sarmaların iç harçları bölgelere göre değışen baharat profilini ve ekşi tonlarını yansıtır.